

## CREMA DE ESPÁRRAGOS CON VIRUTAS DE JAMÓN



### **Ingredientes:**

- ~ 800g de espárragos blancos en conserva escurridos.
- ~ 1 cebolla grande.
- ~ 1 diente de ajo.
- ~ 1 litro aprox. de caldo de verduras suave.
- ~ 250g de jamón serrano en lonchas finas.
- ~ Cebollino.
- ~ Aceite de oliva virgen.

### **Preparación:**

- ~ Deshidratamos el jamón poniendo las lonchas entre dos hojas de papel de cocina y metiendo al microondas durante dos minutos o hasta que comprobemos que están crujientes.
- ~ Desmenuzamos el jamón en trocitos pequeños y reservamos.
- ~ Cortamos los espárragos en trozos reservando veinte puntas.
- ~ Picamos la cebolla y el ajo; Freímos hasta que esté todo blandito e incorporamos los espárragos ya troceados, sofreímos diez minutos.
- ~ Incorporamos el caldo de verduras, hervimos y retiramos del fuego.
- ~ Trituramos todo en batidora de vaso, pues ha de quedar una crema muy fina. De lo contrario se debería pasar el caldo por un chino.
- ~ Servimos la crema con dos cucharadas de jamón deshidratado y cinco puntas de espárragos alrededor de cada plato o bol.
- ~ Por último picamos muy menudo el cebollino y espolvoreamos por encima del plato.

## MEDALLONES DE RAPE CON SALSA DE ALMENDRAS Y GUARNICIÓN DE SETAS



### **Ingredientes:**

- ~ 4 trozos de rape sin espina (800grs. Aprox.)
- ~ 600g de setas variadas.
- ~ 1 diente de ajo.
- ~ 2 cebollas.
- ~ 1 manojo de ajetes.
- ~ 100gr. de almendras crudas.
- ~ 100ml. de vino blanco.
- ~ 800ml de caldo de pescado.
- ~ Un poquito de harina para rebozar los medallones.
- ~ Aceite de oliva.
- ~ 2 cucharadas de perejil picado.
- ~ Sal y pimienta.

### **Preparación:**

- ~ Salpimentamos y enharinamos ligeramente los medallones de rape dorándolos rápidamente en una sartén con aceite. Reservamos en una fuente en un lugar caliente.
- ~ Rehogamos, una vez limpio y troceado, en una sartén durante cinco minutos las setas, los ajetes y cuatro cucharadas de aceite del que se ha frito el pescado. Salpimentamos y reservamos.
- ~ En otra sartén, freímos las cebollas, un diente de ajo y las almendras.
- ~ Una vez pochadas las cebollas añadimos el perejil, el vino blanco y el caldo de pescado.
- ~ Hervimos durante cinco minutos para se evapore el alcohol del vino.
- ~ Trituramos la salsa (debe quedarnos una salsa espesa, pero algo fluida).
- ~ Cubrimos el pescado con la salsa e incorporamos a la fuente las setas, horneando todo durante quince minutos a 180°.
- ~ Servimos el pescado con un poco de salsa y las setas.

## **TARTA CRUJIENTE DE FRESAS**



### **Ingredientes:**

- ~ 6 hojas de pasta brick.
- ~ ½ kg de fresas limpias.
- ~ ½ kg de yogur cremoso natural azucarado.
- ~ 5 hojas de gelatina neutra.
- ~ Aceite de girasol.
- ~ Azúcar glacé.

### **Preparación:**

- ~ Remojamos la gelatina en agua durante unos minutos.
- ~ Escurrimos; Metemos diez segundos al microondas para que se derrita.
- ~ En un bol echamos el yogur; Incorporamos la gelatina en unas cucharadas de yogur y una vez bien diluida mezclamos con el resto de yogur.
- ~ Refrigeramos dos o más horas.
- ~ Cortamos en rodajas las fresas.
- ~ Freímos las hojas de pasta brick en aceite de girasol, dejándolas sobre papel de cocina para que escurran.
- ~ Ponemos, en la fuente donde vayamos a servir la tarta, una hoja de brick frita espolvoreada con azúcar glacé, repartimos el yogur y sobre el mismo las rodajas de fresas; así sucesivamente hasta formar seis pisos;
- ~ Servimos con la última hoja espolvoreada sólo con azúcar glacé.

**Sugerencia:** Esta tarta se puede hacer de manera individual, cortando círculos de la pasta brick con un aro o un vaso boca abajo y procediendo el resto de la elaboración de la receta sin variar.

También la podemos rellenar con nata montada firme, cremas, frutas, etc.